

Culinaire aspecten van de voeding

Citation for published version (APA):

Hemker, H. C. (1980). Culinaire aspecten van de voeding. In *Voeding* (pp. 102-106). Bohn Stafleu van Loghum.

Document status and date:

Published: 01/01/1980

Document Version:

Publisher's PDF, also known as Version of record

Please check the document version of this publication:

- A submitted manuscript is the version of the article upon submission and before peer-review. There can be important differences between the submitted version and the official published version of record. People interested in the research are advised to contact the author for the final version of the publication, or visit the DOI to the publisher's website.
- The final author version and the galley proof are versions of the publication after peer review.
- The final published version features the final layout of the paper including the volume, issue and page numbers.

[Link to publication](#)

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal.

If the publication is distributed under the terms of Article 25fa of the Dutch Copyright Act, indicated by the "Taverne" license above, please follow below link for the End User Agreement:

www.umlib.nl/taverne-license

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us at:

repository@maastrichtuniversity.nl

providing details and we will investigate your claim.

16 Culinaire aspecten van de voeding

Prof. dr. H. C. Hemker

Het begrip culinair roept veel associaties op maar is niet zo gemakkelijk te definiëren. Met voedsel als fysiologische noodzakelijkheid heeft het in ieder geval niets te maken, getuige babyvoeding, sondevoeding en het vreten van de dieren. Voedsel begint pas culinaire aspecten te krijgen als het is toebe-reid en daarna met zorg wordt genoten.

Nu is zorg voor het voedsel een zeer algemeen verschijnsel dat veel te ruim is om als definitie voor culinair te dienen. Samuel Johnson definieert de mens als een 'cooking animal' (1) en inderdaad is praktisch iedereen bereid zich enige moeite te geven om zijn maaltijd smakelijker te maken (een uitzondering zijn misschien de Siriono-indianen uit Bolivia (2)). Wij wensen elkaar smakelijk eten en niet een nuttige spijsvertering. De Engelsen spreken van 'palatable food' en niet van 'digestible', als ze de kwaliteit van hun voedsel willen aanduiden etcetera. Dat alles wijst erop dat bij de mens het eten niet alleen het voldoen aan een primaire behoefte gebleven is maar ook geworden is tot een cultuurverschijnsel waarbij de smaakkwali-teit naast de beschikbaarheid een belangrijke rol speelt. Binnen dit cul-tuurverschijnsel heeft het culinaire een plaats, al is lang niet alles wat ermee te maken heeft ook culinair te noemen.

Voedsel is een belangrijk medium voor sociale symboliek. Het aanbieden en aannemen van voedsel is een van de fundamentele vormen van mense-lijke relatie, beladen met bewuste en onderbewuste bedoelingen en verwe-ven in een netwerk van betekenissen dat we overigens vaak niet opmerken omdat het ons door en door vertrouwd is. Zodra we in de antropologische literatuur zien hoe andere culturen dan de onze met hun voedsel omgaan, wordt dat direct duidelijk. Toch hoeft men niet diep te graven om te zien hoe de rites rond het voedsel ook in de westerse cultuur diep geworteld zijn en strekken van het mondaine vlak tot het religieuze, van de tafelmannieren tot de sacramenten. Een diner is een 'dromenon', iets dat gedaan wordt, iets dat in de gedaante van een spel in de gemeenschap met een supra-biologi-sche vorm bekleed wordt die het een hogere waarde geeft dan het tot zich nemen van voedsel alleen. Alle criteria die Huizinga opsomt voor het spel waarin hij de kiem van alle cultuur ziet, zijn op een diner onverkort van toepassing (3). Toch heeft deze sociale, magische en/of ludieke kant van de voeding nog niets culinairs, is het culinaire althans geen wezenlijke voor-waarde voor deze cultuurvorm, omdat de appreciatie van de kwaliteit van het eten daarbij nog niet aan de orde is.

Het gastronomische aspect duikt daar op waar de persoonlijke beleving van het bevredigen van de verzadigingsdrift een onderdeel wordt van het culturele spel. En dan is het culinaire nog altijd dat gedeelte van de gas-tronomie waar de kwaliteit gaat boven de kwantiteit. Het zwelgen in lekker

veel eten van de gourmand kan men nog wel een aspect van de gastronomie noemen maar het wordt toch duidelijk door ons niet meer als een culinair beleven gezien. Dat is nog niet lang zo overigens. Omstreeks 1830 dicht Leon de Fos in zijn *Gastronomia* (4):

C'est une vérité qu'on ne saurait nier
Mieux vaut bon estomac qu'habile cuisinier
En vain on a recours aux épices perfides
Pour goûter le plaisir des vrais gourmands poisé
Faut avant tout bon coffre et machoires solides

en het aantal verhalen over holle bolle-Gijs-achtige eetfestijnen is vanaf het Gastmaal van Trimalchio, via Rabelais tot in de vorige eeuw legio. Iets waar wij tegenwoordig toch zowel de wenkbrauwen als de schouders bij optrek-ken. Historisch verklaarbaar lijkt het me overigens wel. De culinaire aspecten mikken op het prolongeren van de bijzondere gewaarwordingen in de voedselsfeer.

In een omgeving waar honger een bekend verschijnsel is, en dat was het tot ver in de 19e eeuw universeel, is de kans groot dat verzadiging als zodanig die bijzondere gewaarwording is. Komt de honger niet meer algemeen voor, dan zullen eerder de bijzondere smaakeigenschappen, het culinaire dus, worden nagestreefd. Tekenend in dit verband is dat in de vorige eeuw de rijke dik en de arme mager wordt afgebeeld, terwijl in de twintigste eeuw het cliché-beeld van de upper ten eerder slank is, terwijl 'het volk' dik wordt afgebeeld. Het gevolg is natuurlijk meteen dat woorden als 'gourmet' en 'culinair' een niet onaanzienlijke 'snob value' krijgen (zie ook ref. 5). Rond het eerlijke genieten van zaken die men lekker vindt ontwikkelt zich een wat opgeblazen imitatie van de zeer rijken. Guérard (6) past in een overigens voortreffelijk kookboek in meer dan 10% van de gevallen foie gras en truffels toe en die recepten zullen wel niet vaak thuis gemaakt worden.

Heb ik overigens geen innerlijke tegenspraak opgeroepen als ik eerst voor het culinaire een plaats bepleit in het culturele vlak en het daarna, omdat het duidelijk gebonden is aan persoonlijke gewaarwordingen, afscheid van de rol van het voedsel als symbool in een sociale context? Ik meen van niet. Bij alle kunsten gaan het magische en het mooie vloeiend in elkaar over. Het is even zinloos om te ontkennen dat een middeleeuwse kerk mooi kan zijn als om te ontkennen dat zij staat voor andere waarden dan louter esthetische. Misschien is voorlopig wel de beste definitie van culinair: het esthetische aspect van de voeding. En dan voornamelijk het esthetische effect op smaak en reuk, en niet of veel minder op het oog, al is dat laatste een vrij recente ontwikkeling getuige de kunstwerken die de klassieke keu-ken in de vorige eeuw produceerde (7).

Een en ander leidt automatisch tot de volgende vraag: Komt het culi-naire een plaats toe tussen de kunsten? Om dat na te gaan moeten we een operationele definitie van kunst hebben en ik zou het willen proberen met de volgende. Kunst ontstaat als iemand, de kunstenaar namelijk, een geslaag-de poging doet om een persoonlijke ontroering zo vast te leggen dat zij herhaalbaar en op anderen overdraagbaar is geworden. Het kunstmatig

bestendigen van een emotie dus. Door de ogen van de schilder zien wij het landschap dat hem ontroerde en we herkennen het makkelijker dan wanneer we het door de voorruit van onze auto zien. De momenten van ontroering die u en ik af en toe in de werkelijke wereld tegenkomen worden door de kunstenaar vastgehouden en zijn op afroep beschikbaar. De culinaire kunst doet niet anders. Waar kleur en vorm in de beeldende kunsten het oog strelen, ritme en harmonie in de muzische kunsten het oor, daar bespelen textuur en smaak in de culinaire kunst neus en verhemelte. Dat klinkt natuurlijk wel aardig, maar ik weet net zo goed als u dat dat helemaal géén geaccepteerde visie is. Het lijkt de moeite waard na te gaan waarom, want dat geeft meteen een nadere bepaling van 'het culinaire' in de cultuur. In de eerste plaats kan worden vastgesteld dat het aangenaam prikkelen van reuk en smaak een primitiever genoegen geacht wordt dan van gezicht en gehoor. Misschien is daar een biologische oorzaak voor. De neus is bij praktisch alle zoogdieren beter ontwikkeld dan bij de mens. Het onbreekt ons dan ook in de taal aan een adequate mogelijkheid om geurindrukken, die immers voor het appreciëren van voedsel veel belangrijker zijn dan smaakindrukken, adequaat te omschrijven. Reukprikkelers worden vaak nauwelijks bewust ervaren, terwijl ze toch diep verweven zijn met allerlei andere mentale processen. Geur- en smaakgebaarwordingen roepen reacties op op een basaal niveau. Een enkele vleug geur kan een bepaalde herinnering levendiger oproepen dan foto's en geluidsbanden. Stank roept veel eerder walging op dan disharmonie of vloekende kleuren. Dergelijke primitieve gebaarwordingen hebben binnen een sterk genormeerde cultuur iets beangstigends. In het Victoriaanse Engeland werd dan ook aan tafel niet over eten gesproken, evenmin als over sex (8). Bovendien zijn de grenzen van wat acceptabel genoemd wordt op het stuk van eten in de jonge jeugd vastgelegd en moeilijk te verplaatsen. Na de invasie in Normandië bliezen de Amerikanen een Camembertfabriek op omdat het er naar lijken stonk. De Mandan-indianen eten het vlees van de jachtbuit bij voorkeur rauw en onmiddellijk na de slacht, de Sioux prefereren het na een week of langer bewaren, bij voorkeur in water (9). Dat maakt de speelruimte voor de culinaire kunst klein. Al heel gauw stoot men zich aan grenzen waar walging de acceptatie in de weg staat.

Een tweede essentieel verschil met de andere kunsten ligt in de driftbevrediging. De psychodynamici leren ons hoe kunstwerken ontstaan door sublimatie. Door het afzien van driftbevrediging op een primair gewenst maar sociaal inacceptabel niveau en het investeren van de hierdoor vrijkomende energie in acceptabele of zelfs hoog geschatte activiteiten (10). Bij culinaire kunst is dat maar gedeeltelijk het geval. Uiteindelijk leidt een culinair meesterstukje altijd tot orale bevrediging, wat wel degelijk het primair gewenste effect is. Enerzijds heeft het met de erkende kunsten gemeen dat die driftbevrediging wordt omgeleid, uitgesteld, als drijfveer dient voor esthetische gebaarwordingen. Anderzijds volgt de verzadiging na de maaltijd met dwingende zekerheid. Zeker zet dit culinaire genietingen in de ogen van velen op een lager plan. Met de meeste andere kunsten heeft dit culinaire gemeen dat de feitelijke esthetische activering plaatsvindt in de uitvoering. Het feit dat dit een in de tijd begrensd proces is pleit nog niet

tegen het culinaire als kunst. Het feit dat het proces wordt vastgelegd in een recept of partituur, die slechts bij benadering kunnen weergeven wat er gebeuren moet en die de bekwame hand van een herschepper nodig hebben mag ook geen bezwaar heten. Het feit dat een culinaire voorstelling eindigt in een animale bevrediging kan haar wel eens stevig worden aangerekend. Dat ligt immers toch al heel dicht bij de *Ars Amandi*, een kunst die men toch niet geredelijk tussen de andere accepteert. Of dat wel of niet het geval zou moeten zijn moet een ander, op een ander soort congres, maar eens uitvinden.

Als derde reden voor een scheiding tussen culinaire kunst en de andere kunsten geldt dat de grens tussen kunstenaar en vakman hier heel vaag wordt. Zeker is dat goed ambachtelijk vakmanschap, het artisanat, een *conditio sine qua non* is in de fijne keuken. Zozeer zelfs dat vele vaklieden zelf alle banden met een kunst ontkennen. Het is fijn dat zij er zo over denken want het behoedt ons voor veel snobistisch en overspannen gepraat. Tegelijkertijd herinneren we ons dat tot vóór de romantiek de beoefenaars van de kunsten zichzelf ook primair als vaklieden zagen terwijl we nu Molière of Mozart toch op een andere manier beschouwen.

Volgens mij kunnen we een zeer goede kok best als een kunstenaar beschouwen, als hij over zichzelf maar in de eerste plaats als een vakman blijft denken. Kunst zonder vakmanschap kan nooit garanderen dat de intenties van de maker ook werkelijk tot uitdrukking komen, blijft in de goede bedoelingen steken. In de keuken merk je dat omdat degene voor wie gekookt wordt heel duidelijke ideeën heeft over wat wel en wat niet wordt toegelaten. Omdat er ook nog een directe economische sanctie is van het publiek is de culinaire kunst misschien wel gedwongen om te blijven steken in een ontwikkelingsstadium dat de andere kunsten al één of twee eeuwen achter zich gelaten hebben. Dat neemt niet weg dat we, als we alle criteria op een rij zetten, mijns inziens moeten besluiten dat het culinaire aspect van de voeding, de esthetiek van smaak en geur, wel degelijk als een onafhankelijke tak van de erkende kunsten beschouwd zou kunnen worden. Dat is dan, via een lange omweg, een parafrase van de vooropgezette mening waarmee ik dit stuk begon te schrijven: De culinaire aspecten van de voeding dragen niet onaanzienlijk bij aan de kwaliteit van ons bestaan en dat verdient erkenning.

Literatuur

1. Boswell, J., *The journal of a Tour to the Hebrides with Samuel Johnson*
2. Holmberg, A. R., *Cooking and eating among the Siriono of Bolivia*. In: J. Kuper (ed.), *The anthropologists' cookbook*. Routledge and Kegan Paul, Londen (1977)
3. Huizinga, J., *Homo ludens*. P. 8-14. H. D. Tjeenk Willink en Zn., Haarlem
4. Fos, Léon de, *Gastronomia*, P. 31. Geciteerd uit: J. P. Aron, *Le mangeur du XIXe siècle*. P. 188. Robert Laffont, Parijs (1973)
5. Capon, R. F., *Food for thought*. Harcourt Brace Jovanovich, New York, Londen (1978)
6. Guérard, M., *La cuisine gourmande*. Robert Laffont, Parijs (1978)
7. Dubois, U., *La cuisine classique*. E. Dentu, Parijs (1874)
8. Smith, Michael, *Fine English Cookery*. P. 13. Faber and Faber, Londen (1973)

9. Lévi-Strauss, C., *The roast and the boiled*. P. 221. Jonathan Cape and Harper and Row, London
10. Brenner, C., *An elementary textbook of psychoanalysis*. P. 109-100. Int. Univ. Press, New York (1957)